

# DAGBLAD **VAN HET** NOORDEN

## De Drie Provinciën is uitgeroepen tot 'beste restaurant bij een camping'. Hoe smaakt het eten? | restaurantrecensie

Ons team van foodlovers test restaurants, eettentjes, foodtrucks en andere hotspots in het Noorden. Deze keer was Liselotte bij camping en restaurant De Drie Provinciën in Een-West.



Restaurant De Drie Provinciën. Foto: DVHN

Liselotte Schüren · 1 juli 2023, 12:00 · Eten en drinken

Deel dit artikel



[Lees meer over](#)

[Eten en drinken](#)

[Noordenveld](#)

### Waar zijn we?

Op de grens van Drenthe, Groningen en Friesland, in Een-West. Op een daalders plekje, aan de rand van een natuurgebied, ligt camping De Drie Provinciën. Het bijbehorende restaurant is begin mei door campingspecialist ACSI uitgeroepen tot 'beste restaurant bij een camping'. Tijd om dat te testen.



## Hoe zit het hier?

Op een zomerse avond draaien we de oprijlaan van het restaurant op. De knisperende steentjes onder de wielen, de zwaluwen in de lucht, de camping op de achtergrond; het voelt alsof we op vakantie zijn in Frankrijk. We strijken neer op het ruime terras. Het restaurant maakt de zomerse stemming af: rieten dak, witte muren en lieflijke luiken. Gedurende de avond zien we veel gasten per auto arriveren; het restaurant is niet alleen populair onder campinggasten. Omdat we buiten zitten hebben we het interieur niet uitgebreid kunnen bestuderen. Een blik binnen laat een ietwat ouderwetse inrichting zien, maar wel eentje met smaak. En een klein beetje kitsch. Hoogtepunt? Een led-scherm van een aquarium in de haard.

## Wat staat er op de kaart?

Klassiekers en streekgerechten. Van Groningse mosterdsoep tot verse asperges van de boer, een paar kilometer verderop. En ook boerenschnitzels, stoofpotjes en vispotjes staan op het menu. De vegetariër heeft minder te kiezen. Welgeteld één van de acht voorgerechten en één van de tien hoofdgerechten bevat geen vlees of vis.



## Hoe vinden we het?

Als voorgerechten kiezen we geitenkaaskroketjes en de asperges. De kroketjes komen met een frisse salade, de asperges zijn klassiek bereid met achterham, ei en hollandaisesaus. En het witte goud smaakt heerlijk, nog net in het aspergeseizoen. De geitenkaaskroketjes zijn krokant van buiten, zacht van binnen. Tafelgenoot vindt de portie wat klein. Twee kroketjes voor elf euro is prijzig.

Voor de volgende gang kiezen we een vispotje van zalm en kabeljauw en een varkenshaas gevuld met brie en ingepakt in spek. Beide gerechten worden geserveerd met aardappeltjes, friet, snijbonen en een salade. Het vispotje wordt dampend heet op tafel gezet en is - eenmaal afgekoeld - heerlijk. Een krokant bladerdeeg hapje in de vorm van een vis geeft een leuke twist. De varkenshaas smaakt prima, hoewel er iets meer brie in had gemogen. Daardoor is het vlees soms wat aan de droge kant. We sluiten de avond van de klassiekers in stijl af met een dame blanche en crème brûlée.





## Hoe is de bediening?

Kundig en oplettend. Onze bestellingen worden snel opgenomen en gebracht. En wanneer ons schaalpje aardappeltjes leeg dreigt te raken, krijgen we meteen de vraag of het bijgevuld moet worden.

## Komen we terug?

Ben je op zoek naar een verfijnde keuken of haute cuisine dan is dit misschien niet het juiste restaurant, maar voor een smaakvolle maaltijd ben je zeker aan het juiste adres. Meer dan 5000 mensen stemden op De Drie Provinciën als beste restaurant bij een camping. En dat snappen we heel goed.

